hinzu. Dann streicht man die Suppe nochmals durch ein Sieb. Etwa 20 Kastanien nimmt man zu 1 Liter Milch.

Aprikosen-Suppe für 8 Personen.

15 Aprikosen werden mit einem Tuche abgewischt, durchgeschnitten und entsteint und 15 Aprikosen werden mit einem Tuch abgewischt, mit kochendem Wasser übergossen, die Schale abgezogen, die Steine herausgenommen. Die Steine werden aufgeschlagen, die Kerne von der Kernhaut befreit. Die Kerne gibt man zu den abgebrühten Früchten. Die harten Schalen der Kerne setzt man mit der ersten Partie Aprikosen nebst etwas Salz, Zimmt, Apfelsinenschale (nur das Gelbe), Semmelscheiben in 2 Liter Wasser zum Feuer, kocht sie weich, treibt sie durch ein Sieb, setzt sie abermals ans Feuer, gibt $^1/_4$ Kilogr. Zucker und 1 Liter weißen Wein dazu und läßt es aufkochen.

Die abgezogenen Früchte werden mit weißem Wein und Zucker zum Feuer gegeben, so daß sie weich werden, ohne zu kochen. Sind sie weich, so gibt man sie in die Suppenschüssel und richtet die Suppe darüber an.

Rumforder Suppe für 10—12 Personen.

34 Deka trockene Erbsen werden in 7 Liter Wasser $1^1/_2$ Stunde gekocht, hierauf 36 Deka Graupen dazu gegeben, nach einer halben Stunde 1 Kilogr. abgekratzte, in Stücke geschnittene Erdäpfel dazu gethan, unter fleißigem Umrühren noch eine halbe Stunde gekocht und das verdampfte Wasser nachgefüllt. Nach einer Weile gibt man Salz und etwas Weinessig in die Suppe. Indeß hat man in einem Kochlöffel voll gehackter Zwiebelröhrchen anlaufen gelassen. Dies gießt man heiß in die Suppe.

Bevor die Suppe ausgetheilt wird, gibt man 36 Deka Kornbrod, geschnitten wie zu einer Brotsuppe und hart geröstet, in die Suppe. Diese Suppe ist sehr sättigend.

Assietten und Einschiebspeisen.

Salmi von Rebhühnern au-chasseur.

(Perdreaux en salmis au chasseur.)

3—4 Stück gut geputzte gereinigte Rebhühner werden mit Speck umwickelt, halb gar gebraten, dann in Viertel zerlegt, die Haut und Sehnen entfernt, in einer Casserole mit $^1/_6$ Liter Madeira, $^1/_8$ Liter feines Oel übergossen, der Saft einer Citrone daran geträufelt. 10 Stück in Madeira gedämpfte Trüffeln mit ihrem Sud, etwas abgeriebene Citronenschalen, 1 Prise Pfeffer und Salz hinzugefügt, langsam über schwachem Feuer erhitzt, einige Male aufgekocht und mit der Sauce auf erwärmter Schüssel angerichtet.

Rings um das Salmi legt man kleine Farce-Pastetchen.

Fleisch-Becherl.

1 Kg. gutes mageres Rindfleisch wird mit Speckscheiben, Salz, Wurzelwerk, Zwiebel und Fleischbrühe weich gedünstet, dann mit 4 in Milch geweichten Semmeln, 10 Deka geschälte Pistazien gehackt, 1/8 Kg. Butter, 6 Eierdotter gut verrührt, mit der gehackten Massa verrührt, Muskatnuß, der Saft und die fein gehackten Schalen einer Limonie beigemengt.

Kleine becherartige Formen werden mit Butter ausgestrichen, mit Semmelbrösel bestreut, die Masse eingefüllt.

Die Formen stellt man in eine Pfanne und backt sie eine halbe Stunde, stürzt sie dann auf eine Schüssel und gibt sie mit Champignon-Sauce zu Tische.

Schöpsen-Cotelettes mit Petersilie.
(Cotelettes de mouton au persil.)

Cotelettes werden geklopft, gesalzen, in eine Casserole gelegt, in welcher man früher etwas Mehl in Butter rösten ließ, dazu einige Speckscheiben, eine ganze mit 4 Gewürznelken gespickte Zwiebel, in Scheiben geschnittene Petersilienwurzeln, etwas fein gehackte grüne Petersilie, mit Rindsuppe begossen und weich gedünstet.

Beim Anrichten wird der Saft über die Cotelettes geseiht.

Fleisch-Rouladen mit Reis. (Roulades au matelot.)

Schnitze von Rindfleisch werden gut geklopft, mit angelaufener Zwiebel bestrichen und ein Löffel voll rohen Reis darauf gegeben, zusammengerollt, an den Enden mit Hölzchen zusammengesteckt und gebraten; wenn sie Farbe haben, wird Rindsuppe darauf gegossen, damit der Reis anschwillt, und dann läßt man sie noch 1/4 Stunde dünsten.

Henne mit Fricassé-Sauce. (Fricassé de poulets.)

8 Deka Butter werden mit 2 Löffel Mehl geröstet, mit 1/2 Liter Fleischsuppe verkocht, etwas Citronenschale, 1 Glas Weißwein, einige fein gehackte Sardellen und der Saft von 1 Limonie dazugegeben. Die Henne wird weich gekocht, zertheilt, in der Sauce abgedünstet und schließlich die Sauce mit 2 Eierdottern legirt.

Rebhühner mit Trüffeln. (Perdreaux aux truffes.)

Man spickt die Rebhühner sehr dicht; bratet diese sehr sorgsam, daß sie weich, saftig sind und eine schöne goldgelbe Farbe haben.

Dann nimmt man sie aus der Bratpfanne und stellt sie warm.

Speckschnitten, welche man in die Bratpfanne eingelegt hat, sowie den Bratensaft läßt man nun in einer kleinen Casserole recht braun eindünsten, staubt etwas Mehl daran und gießt gute Rindsuppe nach, so daß eine kurze pikante Sauce daraus wird.

Die getrockneten Trüffeln hat man indessen in lauwarmes Wasser gegeben, geschält, dann mit einem großen Stück Butter weich gedünstet und reichlich Rahm nachgegossen.

Die Rebhühner werden nun tranchirt, die Sauce darüber gegeben und mit den Trüffeln garnirt.

Tauben mit Limonien-Sauce.
(Pigeons braisés sauce piquante.)

Die eingeputzten Tauben werden mit Butter weich gedünstet, dann auf Viertel geschnitten in eine Casserole gelegt.

Mit Butter und feinem Mehl macht man eine lichtgelbe Einbrenn, vergießt sie mit Suppe, gibt den Saft von den gedünsteten Tauben hinein, würzt sie mit Muskatblüthe und Limonienschalen, gibt die Tauben hinein und läßt sie aufkochen.

Beim Anrichten gibt man den Saft einer Citrone und auf jede Taube 1 Deka Zucker in die Sauce.

Schweins-Cotelettes mit Senf. (Cotelettes de porc.)

Die geklopften, gesalzenen, mit etwas weißem Pfeffer eingeriebenen Cotelettes werden nach einer Viertelstunde mit Mehl bestäubt und auf der Platte schnell gebraten; wenn selbe Farbe haben, gießt man etwas Suppe daran; nachdem sie etwas aufgedampft, gibt man zu sechs Cotelettes einen Kaffeelöffel Essig, zwei Eßlöffel Kremsersenf, vier Eßlöffel saueren Rahm, läßt sie etwas aufkochen und servirt sie mit Rohscheiben.

Schnitzel mit Milz-Fasch.

Von Ortsschwanzel kleine Schnitzerln machen, salzen und klopfen.

Dann nimmt man geschabte Rindsmilz, salzt und würzt sie, gibt Limonienschalen dazu, streicht es auf die Schnitzeln, rollt und bindet sie, dünstet sie mit Wurzelwerk und Essig, wenn sie mürbe sind, passire die Sauce ab und gebe noch etwas Rahm zum Aufkochen.

Fricandeau piquante.

Ein Kalbsschlögel wird in fingerdicke Scheiben geschnitten, dieselben geklopft, gespickt, rasch blanchirt und mit kaltem Wasser bespritzt, mit 15 Deka Butter die Fleischstücke gedünstet, dann wird etwas Suppe zugegossen, 6 Deka Kapern und 8 Deka rein geputzte Sardellen und etwas Limonienschale werden dazu gegeben. Ueber die Fricandeaux werden Semmelbrösel gestreut, und unter Umrühren der Sauce weich gedünstet.

Wenn sie weich sind, werden sie mit Citronensaft beträufelt und mit gebackenen Erdäpfeln servirt.

Gespickte Leber. (Foie braisé à la crême.)

Lasse die kälberne Leber $^1/_2$ Stunde in Milch liegen, spicke sie dann und gib sie $^3/_4$ Stunden vor dem Anrichten mit einem nußgroßen Stück Butter in die Röhre. $^1/_4$ Stunde vor dem Anrichten übergieße sie mit $3^1/_2$ Deciliter sauern Rahm, und unmittelbar vor dem Anrichten salze sie.

Leber à la mode.

Spicke die Leber und lasse sie in einer gut zugedeckten Casserole, in welche du ein paar Eßlöffel voll Essig gegeben, bei einem sehr gelinden Feuer 4 Stunden dünsten. Ist die Sauce zu kurz, so gieße ein wenig Jus dazu.

Gedünstete Gansleber. (Foie-gras braisé.)

Kurz vor dem Anrichten gibt man in eine Casserole Butter, blattlicht geschnittene Zwiebel, dann legt man die Leber hinein, die man mit Gewürz bestreut, deckt die Casserole gut zu und dünstet die Leber bei starkem Feuer, recht gäh. Zuletzt säuert man sie mit Limoniesaft und gibt sie mit gedünsteten Champignons oder Trüffeln zu Tisch.

Kälberne Vögel.

Man schneidet zweifingerbreite Schnitzeln, klopft sie auf einer Seite, füllt sie mit Fasch, bindet sie mit Spagat dütenförmig, gibt gute Suppe darauf und läßt sie dünsten, bis sie weich sind. Endlich macht man eine gute Buttersauce darüber. Die Fasch bereitet man von den Abschnitzeln der Schnitzeln, etwas Rindsmark, in Milch geweichter Semmel, Chalotten, grüner Petersilie und etwas Salz.

Faschwürste aus Fisch. (Boudins de poissons.)

Löse das Fleisch eines Fisches von den Gräten und schneide es nebst 2 harten Eiern, einigen Sardellen und Chalotten fein zusammen, lasse Semmelbrösel in Butter anlaufen, gib den Fasch hinein, salze und pfeffere ihn und lasse ihn mit etwas Erbsensuppe verkochen. Schneide aus Oblaten viereckige Stückchen, benetze sie mit Wasser und forme Würstchen daraus, indem du die Fasch als Fülle verwendest. Die Würstchen werden in zerklopften Eiern gewälzt, in Semmelbrösel gewälzt und schön semmelfarb aus dem Schmalz gebacken.

Zunge in Sardellensauce.

Man siedet eine Ochsenzunge mit Wasser, Essig, Salz und Wurzelwerk, bis sie weich ist. Die Sauce wird auf folgende Weise gemacht: man läßt Butter heiß werden, gibt Mehl, fein geschnittene Sardellen, Zwiebel und grüne Petersilie hinein, gießt es mit guter Suppe auf und gibt es, nachdem es verkocht ist, über die Zunge.

Fachirte Zunge.

Nachdem die Zunge gesotten und die weiße Haut abgezogen ist, schneidet man sie 3- oder 4mal der Länge nach durch, doch so, daß sie an beiden Enden beieinander bleibt, nimmt gute Kalbsfasch, mit einem Ei und ein wenig sauerm Rahm vermischt und streicht in jeden Schnitt fingerdick von dieser Fasch hinein; oben bestreicht man die Zunge ebenfalls damit, gibt gewöhnliche Sardellensauce oder folgende Limoniesauce dazu und läßt sie eine halbe Stunde in der Röhre backen. Zur Limoniesauce läßt man ein Stückchen Butter oder Abschöpffette mit ein paar Löffeln voll Mehl anlaufen, bis die Einbrenn zu schäumen beginnt, sodann schüttet man Suppe daran, säuert nach Gutdünken mit Limoniesaft, gibt ganze Limonieschalen, eine Zwiebel, mit Gewürznägeln gespickt, hinein, läßt es damit verkochen und seihet es vor dem Anrichten ab; wer die Sauce gelblich haben will, kann sie mit etwas Safran färben.

Schöpsen-Cotelettes Nr. 1. (Cotelettes de mouton.)

Das hiezu geeignete Fleisch wird fein geschnitten und mit Zwiebel und grüner Petersilie — fein geschnitten — vermengt; auch etwas Pfeffer dazu gegeben. Nun formire man Cotelettes und gebe sie in ein breite, mit Zwiebel und grüner Petersilie belegte Casserole, hiezu noch etwas Abschöpffett und Suppe und lasse sie weich dünsten.

Schöpsen-Cotelettes Nr. 2. (Cotelettes de mouton.)

Man gibt in eine Casserole Speck, verschiedenes Wurzelwerk, etwas Gewürz, 3 Deciliter Essig und ebensoviel Suppe, gibt die Cotelettes hinein, läßt sie braun eingehen und weich dünsten, dann nimmt man sie heraus und staubt das Wurzelwerk mit Mehl gießt gute Suppe daran und säuert es ein wenig, läßt es gut versieden, passirt es dann. Wenn man die Cotelettes hineinlegt, fügt man 1 Löffel voll Rahm dazu und läßt es nochmals aufsieden.

Kalbs-Cotelettes (Cotelettes de veau).

Schmiere eine Casserole mit Butter, lege die Cotelettes hinein, gieße Jus darauf und lasse sie dünsten, bis sie sich glaciren und weich werden, dann mache eine Buttersauce, lege sie hinein und säuere sie mit Limoniensaft.

Tauben in einer Pastete.

Man schneidet geputzte Tauben in zwei Theile und legt sie nebst 15 Deka Speck, einem Stück Kalbfleisch, etwas Zwiebel, Basilicum und Kuttelkraut in eine Casserole und gießt Suppe und Essig zu gleichen Theilen auf, dann läßt man es dünsten, bis es weich wird, nimmt den Speck und das Kalbfleisch heraus und schneidet es nebst Kapern, Sardellen und einem in Essig geweichten Stück Brot fein zusammen und gibt die Tauben sammt dieser Fasch in die

Pastete. Den Sud, in dem die Tauben gekocht haben, läßt man eingehen, staubt etwas Mehl hinein, gießt Suppe und einen Löffel voll Rahm daran und säuert es mit Limonie. Ehe die Pastete zu Tisch gegeben wird, gießt man diese Sauce hinein.

Ochsenschweif.

Man gibt in eine Casserole Speck, verschiedenes Wurzelwerk, etwas Gewürz, 3 Deciliter Essig, ebenso viel Suppe und legt den zerschnittenen Ochsenschweif hinein, sodann bereitet man eine Fasch von $^1/_4$ Kgr. Kalbfleisch, welches man nebst etwas Speck und Zwiebel dünsten läßt, mit Sardellen und Kapern fein zusammenschneidet und sammt dem Ochsenschweif in eine Pastete füllt.

Beschamel-Rouladen.

25 Deka Kalbfleisch werden fein gehackt und mit Petersilienwurzel, gelben Rüben, spanischen Zwiebeln, Chalotten und Gewürz gedünstet. Dann staubt man etwas Mehl daran, gießt gute Rindsuppe zu, läßt es eingehen. Dann gießt man Obers zu und läßt es eingehen, bis es wie ein dickes Kindskoch wird und passirt es. Man schneidet ein Stück gebratenes Fleisch recht fein und rührt es nebst einem Stück Butter, 3 Dottern und 2 ganzen Eiern in das passirte Beschamel. Dann macht man von 2 Eiern und etwas Mehl Frittatflecke, streicht das Beschamel messerrückendick darauf, radelt es zweifingerbreit ab und rollt es zusammen.

Beim Passiren des Beschamels bleibt immer ein Rückstand im Sieb. Darauf wird Milch oder Suppe gegossen, 1—2 Eier hineingesprudelt und dieses in die Schüssel gegeben, in welcher die Rouladen in der Röhre gebacken und in welcher sie auch zu Tische gegeben werden.

Gefüllte Schnecken. (Escargots farcis.)

Die Schnecken werden gesotten, so lange man ein Ei weich siedet, dann herausgenommen, das Schleimige und der Schweif weggeschnitten, das Uebrige mit Sardellen, Chalotten, grüner Petersilie zu einer Fasch zerschnitten, dieselbe in Butter etwas anlaufen gelassen und in die wohlgereinigten Häuschen gefüllt und dieselben dann aus dem Schmalz gebacken. Wenn man will, kann man die gefüllten Schnecken auch einmal aufsieden lassen.

Risolen. (Risolles.)

Man macht einen mürben Teig wie der zu Schneeballen. Dann nimmt man rohes oder gebratenes Fleisch, wenn man rohes nimmt, wird es mit ein wenig Speck, Mark oder Kernfette, Chalotten, Zwiebel und Limonieschalen gedünstet, fein geschnitten und mit in Butter angelaufener Semmel und etwas Suppe vermengt. Jedenfalls läßt man die Fülle erkalten. Den Teig treibt man dünn aus, macht

von der Fasch nußgroße Kugeln und legt sie in zweifingerbreiter Entfernung auf den Teig, schlägt ihn um und radelt die Risolen ab wie Schlickkrapferln. Dann bäckt man sie aus dem Schmalz, bestreicht sie mit Krebsbutter, richtet sie über einer Serviette auf und gibt ein Sträußchen gebackene Petersilie in die Mitte. Die Risolen dürfen nur kurz vor dem Anrichten gebacken werden.

Gemischte Speise.

Brösel, Hahnenkamm, Ochsengaumen, Magen und Lebern von Hühnern und Artischoken legt man in eine Braise, die man bereitet, wie folgt: Lege Speck in eine Casserole, gib das oben Angeführte darauf, bedecke es wieder mit Speck, gib Wurzelwerk, Basilicum, Kuttelkraut, Lorbeerblätter, von jedem nur ein wenig, dann Gewürznelken, Pfefferkörner, Limonienschale und Zwiebeln dazu, dann lasse es darin gar werden und mache schließlich eine Einmachsauce oder ein Fricassée darüber.

Salmi von Schnepfen.

Zwei Schnepfen werden in Speck eingebunden und gebraten. Dann nimmt man die Flügel, die Bügel und die Bruststücke davon weg. Das Uebrige wird sammt dem Speck, einigen Gewürznelken, 2 Wachholderbeeren einer aus dem Schmalz gebackenen geschnittenen Semmel und Wurzelwerk fein zusammengestoßen. Dann läßt man es in einer Casserole sammt 3 Deciliter Wein und etwas guter Suppe einkochen, passirt es durch ein Haarsieb, richtet es dann auf einer Schüssel über den Schnepfen an und gibt selbe noch ein wenig zum Feuer.

Rebhühner können auf dieselbe Art bereitet werden.

Kalte Assietten.

Chaud-froid von Rebhühnern.

Vier bis fünf Rebhühner werden gut gereiniget und mit Speckplatten umbunden, am Spieß oder im Rohr gebraten, dann in Viertel zerlegt.

Zu der Sauce gibt man $^1/_2$ Liter Kraftbrühe, oder Suppe mit Fleischextract, so wie in Scheiben geschnittene, halb in Rothwein, halb in Madeira gedämpfte Trüffeln mit ihrem Fond, läßt dies kurz einkochen, entfettet es und gibt etwas in Fleischbrühe aufgelöste Gelatine dazu. Die Rebhühner taucht man nun in diese Sauce und richtet sie hügelartig an, gießt die Sauce rings um das Fleisch, stellt es zum Erstarren auf das Eis und garnirt die Schüssel vor dem Anrichten mit in schräge Drei- und Vierecke geschnittenen verschiedenfärbigem Aspic.